



WOCHENMENÜ

Weekly menu

MONTAG, 12.10.

Vorspeise: Kleiner bunter Salat

16,50 €

Hähnchengeschnetzeltes

in aromatischer Tomatensoße mit Basmatireis.

*Tender chicken strips in a flavorful tomato sauce served with basmati rice.
Starter: Small mixed salad*

DIENSTAG, 13.10.

Vorspeise: Kleiner bunter Salat

16,50 €

Zart geschmorter Kalbsbraten in feiner Rotweinsauce

mit hausgemachtem Kartoffelstampf und Apfelrotkohl.

*Slow-braised veal roast in a red wine sauce with homemade mashed potatoes and red cabbage.
Starter: Small mixed salad*

MITTWOCH, 14.10.

Vorspeise: Kleiner bunter Salat

16,50 €

Lachswürfel in cremiger Spinat-Rahmsauce

mit Penne und buntem Saisongemüse.

Diced salmon in a creamy spinach sauce served with penne pasta and a selection of seasonal vegetables. Starter: Small mixed salad

DONNERSTAG, 15.10.

Vorspeise: Cremige Blumenkohlsuppe

16,50 €

Hausgemachte Frikadellen

mit Kartoffelsalat und Senf.

*Homemade German-style meat patties served with potato salad and mustard.
Starter: Creamy cauliflower soup*

FREITAG, 16.10.

Vorspeise: Kleiner bunter Salat

18,50 €

Knusprig gebratenes Zanderfilet

mit Rahmkraut und Salzkartoffeln.

*Crispy pan-fried pike-perch fillet served with creamy cabbage and boiled potatoes.
Starter: Small mixed salad*

Unser Salat: Gartengemüse, Cherrytomaten und hausgemachtes Dressing
Our salad: Garden vegetables, cherry tomatoes and homemade dressing